الكباب المشوي بالفرن

طريقة عمل الكباب المشوي بالفرن بنكهة الفحم ، بالصور خطوة بخطوة

أهلاً ومرحباً بكم متابعينا الكرام في موقعكم المتواضع) طنجرة وغطاها(

اليوم وصفتنا جديدة وعليها الكثير من التساؤلات الا وهي (طريقة عمل الكباب المشوي بالفرن وبنكهة الفحم(

فالكثير منا يتسائل هل نستطيع صنع الكباب المشوي دون الحاجة لأدوات الشوي وفي المنزل أيضاً!

نعم يمكنكم ذلك وبكل سهولة أيضاً ، والطعم لن يختلف عما أنتم معتادون عليه في الطريقة التقليدية للشواء

بل أضمن لكم بأنها سوف تكون ذات طعم افضل ورائع بإذن الله حسب الوصفة التي سوف نقدمها لكم اليوم

فوصفتنا لليوم سوف تحتوي على:

مكونات التتبيلة المميزة لطريقة عمل الكباب المشوي بالفرن وبنكهة الفحم

وأيضا سوف تتضمن على طريقة تحضير الكباب المشوي بالتفصيل الممل وبالصور خطوة بخطوة

مع معرفة الأسرار لضمان نجاح هذه الوصفة ١٠٠% بإذن الله.

ولن نطيل عليكم أكثر ولنبدأ بسم الله.



ولنبدأ بالخطوات لطريقة عمل الكباب المشوي بالفرن بنكهة الفحم اللذيذة:

أولا:المكونات اللازمة لتحضير الكباب المشوي بالفرن بنكهة الفحم هي كالتالي:

_كيلو لحم مفروم (ويفضل أن يكون مدهن أي يحتوي على القليل من الدهنة ، مع عدم المبالغة بذلك(

_بصلة كبيرة مبشورة ومصفاة جيداً من الماء.

2 _ملعقة كبيرة بقسماط

_ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

1 _ملعقة صغيرة من الملح

1 _ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

_نصف ملعقة صغيرة من بيكربونات الصوديوم

ملاحظة : (بيكربونات الصوديوم هي نفسها ، صودا الخبز وأيضا بيكنج صودا وأيضاً الكربونة ، فلها العديد من الأسماء(

_وأخيراً يمكن اضافة ملعقة كبيرة من البابريكا الحلوة وهذا اختياري لكن تُعطيمذاق رائع ولون جميل.

ثانيا: طريقة تحضير الكباب المشوي بالفرن بنكهة الفحم:

_في البداية نضع جميع المكونات السابقة من اللحم والبهارات والبقسماط في وعاء واحد

ونقوم بعجنها جيداً لنحصل على هذا القوام كما في الصورة التالية متجانس ومتماسك جيداً

وهذه المرحلة جداً مهمة لنضمن تماسك اللحمة على سيخ الشوي.



_وبعد ذلك نقوم بتجهيز الأسياخ مع تجهيز وعاء صغير يحوي على الماء البارد وملعقة كبيرة من الزيت ليسهل علينا تشكيل الكباب.

_ومن ثم نقوم بوضع القليل من الماء والزيت الذي في الوعاء الصغير على يدنا بما معناه تبليل اليد.

_وبعد ذلك نقوم بتكوير اللحمة بشكل شبه بيضوي مع الحرص على عجنها باليد قبل وضعها على السيخ

وحجم اللحمة اختياري حسب الرغبة ، لكن يفضل عدم الاكثار حتى نتمكن من التحكم بها جيداً في طريقة التشكيل.

_ومن ثم نبدأ بتشكيلها كما نرغب مع الحرص على ابقاء مسافة من الأمام في سيخ الشوي لتجنب وقوع اللحمة

ولنتمكن من وضعها في صينية الفرن.

_مع الحرص أشد الحرص على الضغط جيداً اثناء تشكيل الكباب على سيخ الشوي .

_وهذه الصور توضح طريقة تشكيل الكباب المشوي بالفرن بنكهة الفحم:





_وبعد ذلك نكمل باقي الكمية كما هو موضح سابقا.

ثالثاً : مرحلة تحضير الكباب المشوي في الفرن:

_نحتاج الى صينية ذات عمق جيد نوعا ما وتتسع للأسياخ ةتدخل الفرن أيضاً ، في البداية نقوم بتغليفها بالسولوفان (ورق القصدير) بشكل جيد.

_ومن ثم نقوم بوضع الكباب عليها كم هو موضح في الصورة التالية.



_وبعد ذلك ندخلها الى الفرن المحمى مسبقا من الأعلى فقط على أعلى درجة حرارة وأعلى رف بالفرن

كما هو موضح في الصورة التالية:



_وبعد ذلك نتركها بالفرن لمدة ٥ دقائق ومن ثم ، نفتح الفرن وقوم بتقليب اللحمة الى الجهة الأخرى

_ونستمر في ذلك مع الحرص على المراقبة والتقليب المستمر لضمان استواء اللحمة جيدا

_وبعد أن يستوي الكباب المشوي نقوم بإشعال قطعة من الفحم جيدا ونضعها في وسط الاسياخ من تحتها في قاع الصينية

في عصارة اللحمة التي قد خرجت منها

ليخرج منها الدخان اللازم لنكهة المشاوي والفحم ، وان لم يكن هنالك عصارة يمكن اضافة القليل من الزيت فوق الفحمة المشتعلة.

لذلك ينصح أن تكون اللحمة مدهنة (تحوي على القليل من الشحمة) حتى تخرج عصارتها الى قاع الصينية ويبقى الكباب طري.

_ومن ثم نغلق الفرن جيداًً لمدة لا تقل عن ٥ دقائق ، لنضمن الكباب قد عشق رائحة الفحم وأص٢بح كما هو الحال في المشاوي العادية.

_وهذه الصورة توضح ذلك : حيث ان الدخان الخارج من أسفل الاسياخ هو بفعل الفحمة المشتعلة:



_وفي النهاية نقوم بإخراج الكباب من الفرن ونبدأ بسحبه من أسياخ الشوي على رغيف من الخبز ، ونكمل شواء باقي الكمية كما في السابق.

وهذه الصورة توضح ذلك:

_يمكن اضافة الخضراوات كالبندورة والبصل الى أسفل صينية الشوي أثناء شوي الكباب





_كيلو اللحمة يصنع ١٢ سيخ من الكباب المشوي بالحجم الكبير.

_يمكن اضافة الخضراوات كالبندورة والبصل الى أسفل صينية الشوي أثناء شوي الكباب

وسوف تأخذون نفس النتيجة لكن يجب مراقبتها جيداً والحرص على عدم الغفلة عنها.

_وكما يمكنكم من اضافة في الرف السفلي من الفرن صينية تحوي على ماء ساخن سوف تسرع من عملية النضوج وسوف يعطي طراوة أكثر للكباب.

والى هنا نكون قد قدمنا لكم طريقة الكباب المشوي بالفرن وبنكهة الفحم أو كما يطلق عليها مشاوي في الفرن

وأضمن لكم أنه سيكون ألذ كباب بالفرن بإذن الله وألذ مشاوي

وسوف يفوق على الكباب المشوي في المطاعم ، فقط اتبعوا الخطوات كما هي تماماً لتحصلوا على أفضل نتيجة.

_وملاحضة صغيرة : يفضل أن يكون الفرن غاز وليس كهرباء لضمان نتيجة أفضل ، ومن ليس لديه لا بأس بذلك

لكن لا بد من وضع الماء في اسفل الفرن آنذاك حتى لا ينشف الكباب ويصبح نوعا ما قاسياً.
